Cahier des charges de l'indication géographique protégée « Agneau du Périgord »

homologué par arrêté du 11 mars 2021 publié au *JORF* du 26 mars 2021, relatif à la modification du cahier des charges de l'indication géographique protégée « Agneau du Périgord »

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation n° 2021-14

SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE :

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arborial – 12, rue Rol-Tanguy
TSA 300003 – 93555 Montreuil Cedex
Tel : (33)(0)1 73 30 38 00
Fax : (33)(0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR :

AREOVLA
Europarc – 3 Avenue Léonard de Vinci
33608 Pessac Cedex
Téléphone : 05 56 00 84 50
Portable : 06 30 78 32 34
Mail : areovla@gmail.com

Composition : éleveurs, des organisations de producteurs et des abatteurs.

TYPE DE PRODUIT : classe 1.1 « Viandes (et abats) frais ».

1) NOM DU PRODUIT

« Agneau du Périgord »

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

L'« Agneau du Périgord », est un agneau allaité longuement et fini avec une alimentation principalement à base de céréales entières ou aplaties.

1.1 Caractéristiques des agneaux

L'« Agneau du Périgord » est jeune et léger :

- né et élevé dans une zone de production délimitée : le Périgord,
- nourri au lait de la mère par tétée au pis pendant 60 jours minimum,

- recevant une alimentation composée de fourrages produits dans l'aire géographique et d'une part complémentaire à base majoritairement de céréales entières ou aplaties
- abattu à un âge jeune, compris entre 80 et 180 jours,
- issu de : mères de races rustiques ou semi rustiques, en race pure,
- et de pères de races à viande.

1.2 Caractéristiques des carcasses

L'« Agneau du Périgord » présente une bonne conformation avec des masses musculaires développées sur un squelette fin. Sa carcasse est exempte de déchirures ou d'hématomes.

La carcasse de l'« Agneau du Périgord », se présente sans tête, ni toilette et possède les caractéristiques suivantes:

- un poids léger, allant de 15 à 21 kg
- une conformation E-U-R sur la grille EUROP
- un état d'engraissement 2 et 3 sur la grille EUROP
- une couleur de viande claire : rosée claire
- une qualité de gras : blanc ou très légèrement coloré, de consistance ferme, caillé uniformément et non huileux

1.3 Caractéristiques des produits commercialisés

La viande d'« Agneau du Périgord » est commercialisée de la façon suivante :

Carcasse entière	- Carcasse - Pièces découpées et ½ carcasses (pièces issues d'une découpe primaire qui conservent les os)
Découpe	- PAD : pièces livrées au distributeur et ne nécessitant qu'une découpe complémentaire simple - UVC : barquettes contenant une viande en découpe finie, destinées au rayon libre service et prêtes à la consommation

Peuvent également être commercialisés en IGP les abats suivants : rognons, ris, cœur, foie, langue, pieds.

La viande et les abats d'« Agneau du Périgord » sont présentés en frais ou en surgelé.

3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Les agneaux sont nés et élevés dans l'aire géographique dont le périmètre englobe le département de la Dordogne et le territoire des communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de l'année 2020 :

Corrèze :

Ayen, Brignac-la-Plaine, Brive-la-Gaillarde, Chabrignac, Chartrier-Ferrière, Chasteaux, Concèze, Cublac, Juillac, Larche, Lascaux, Lissac-sur-Couze, Louignac, Mansac, Objat, Perpezac-le-Blanc, Rosiers-de-Juillac, Saint-Aulaire, Saint-Bonnet-la-Rivière, Saint-Cernin-de-Larche, Saint-Cyprien, Saint-Cyr-la-Roche, Saint-Pantaléon-de-Larche, Saint-Robert, Saint-Solve, Segonzac, Vars-sur-Roseix, Vignols, Voutezac, Yssandon.

Lot :

Anglars-Nozac, Les Arques, Calès, Cassagnes, Cazals, Dégagnac, Duravel, Fajoles, Floressas, Frayssinet-le-Gélat, Gignac, Gindou, Goujounac, Gourdon, Grézels, Lacapelle-Cabanac, Lacave, Lachapelle-Auzac, Lagardelle, Lamothe-Fénelon, Lanzac, Lavercantière, Léobard, Loupiac,

Marminiac, Masclat, Mauroux, Mayrac, Meyronne, Milhac, Montcabrier, Montcléra, Nadaillac-de-Rouge, Payrac, Payrignac, Pescadoires, Pinsac, Pomarède, Prayssac, Puy-l'Évêque, Rampoux, Reilhaguet, Le Roc, Rouffilhac, Saint-Caprais, Saint-Cirq-Madelon, Saint-Cirq-Souillaguet, Saint-Clair, Saint-Martin-le-Redon, Saint-Projet, Saint-Sozy, Salviac, Sérignac, Soturac, Souillac, Thédirac, Touzac, Le Vigan, Vire-sur-Lot.

Lot-et-Garonne :

Agmé, Agnac, Allemans-du-Dropt, Allez-et-Cazeneuve, Anthé, Armillac, Auradou, Auriac-sur-Dropt, Baleyssagues, Beaugas, Beauville, Bias, Blanquefort-sur-Briolance, Blaymont, Boudy-de-Beauregard, Bourgougnague, Bourlens, Bournel, Brugnac, Cahuzac, Cambes, Cancon, Casseneuil, Cassignas, Castella, Castelnaud-de-Gratecambe, Castelnau-sur-Gupie, Castillonnès, Caubon-Saint-Sauveur, Cauzac, Cavarc, Cazideroque, Condezaygues, Coulx, Courbiac, La Croix-Blanche, Cuzorn, Dausse, Dévillac, Dolmayrac, Dondas, Doudrac, Douzains, Duras, Engayrac, Escassefort, Esclottes, Ferrensac, Fongrave, Frespech, Fumel, Gavaudun, Hautefage-la-Tour, Labretonie, Lacapelle-Biron, Lacaussade, Lachapelle, Lagupie, Lalandusse, Laperche, Laroque-Timbaut, Laussou, Lauzun, Lavergne, Lédat, Lévignac-de-Guyenne, Loubès-Bernac, Lougratte, Masquières, Massels, Massoulès, Mauvezin-sur-Gupie, Mazières-Naresse, Miramont-de-Guyenne, Monbahus, Monbalen, Monclar, Monflanquin, Monségur, Monsempron-Libos, Montagnac-sur-Lède, Montastruc, Montauriol, Montaut, Montayral, Monteton, Montignac-de-Lauzun, Montignac-Toupinerie, Monviel, Moulinet, Moustier, Pailloles, Pardaillan, Parranquet, Paulhiac, Penne-d'Agenais, Peyrière, Pinel-Hauterive, Pujols, Puymiclan, Puysserampion, Rayet, Rives, Roumagne, Saint-Antoine-de-Ficalba, Saint-Astier, Saint-Aubin, Saint-Avit, Saint-Barthélemy-d'Agenais, Saint-Colomb-de-Lauzun, Sainte-Colombe-de-Duras, Sainte-Colombe-de-Villeneuve, Sainte-Livrade-sur-Lot, Saint-Étienne-de-Fougères, Saint-Étienne-de-Villeréal, Saint-Eutrope-de-Born, Saint-Front-sur-Lémance, Saint-Georges, Saint-Géraud, Saint-Jean-de-Duras, Saint-Martin-de-Beauville, Saint-Martin-de-Villeréal, Saint-Martin-Petit, Saint-Maurice-de-Lestapel, Saint-Maurin, Saint-Pardoux-Isaac, Saint-Pastour, Saint-Pierre-sur-Dropt, Saint-Quentin-du-Dropt, Saint-Robert, Saint-Sernin, Saint-Sylvestre-sur-Lot, Saint-Vite, Salles, Sauvagnas, La Sauvetat-de-Savères, La Sauvetat-du-Dropt, La Sauvetat-sur-Lède, Sauveterre-la-Lémance, Savignac-de-Duras, Savignac-sur-Leyze, Ségalas, Sembas, Sérignac-Péboudou, Seyches, Soumensac, Tayrac, Le Temple-sur-Lot, Thézac, Tombebœuf, Tourliac, Tournon-d'Agenais, Tourtrès, Trémons, Trentels, Verteuil-d'Agenais, Villebramar, Villeneuve-de-Duras, Villeneuve-sur-Lot, Villeréal.

Les documents cartographiques représentant l'aire géographique sont consultables sur le site internet de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

4) ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT AGRICOLE EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Étapes	Identification	Enregistrement
Troupeau reproducteur	Les parents sont inventoriés.	Inventaire brebis
Agneaux	L'identification de l'agneau est réalisée dans un délai de 3 jours maximum après la naissance à l'aide d'au moins une boucle spécifique apposée à l'oreille, comportant le numéro d'identifiant. Les naissances sont enregistrées chronologiquement sur un « carnet d'agnelage et de santé », identifié par les références de l'éleveur, qui comporte pour chaque agneau les mentions suivantes : - numéro d'identification de l'agneau ; - date de naissance ; - numéro d'identification de la mère ; - les diverses observations.	Carnet d'agnelage
Départ de l'exploitation	L'éleveur remet une attestation de production à l'agent chargé de la collecte. L'attestation de production comporte : - le numéro d'élevage - la date de livraison des agneaux - les numéros d'identification des agneaux - les dates de naissance du plus jeune et du plus âgé	Attestation de production
Transport	Les agneaux conformes à l'IGP constituent un lot d'abattage spécifique. Les agneaux non conformes font l'objet d'un lot à part, marqué d'une autre couleur L'agent de collecte établit un bon de prise en charge en deux exemplaires dont l'un est remis à l'éleveur, comportant les mentions suivantes : - le numéro de bon de prise en charge, - le nom de l'éleveur, - le numéro d'élevage, - la date et l'heure de prise en charge, - le nombre d'agneaux sélectionnés pour l'IGP - le numéro du lot d'abattage - la signature de l'éleveur, - la signature du transporteur. Les bons de prise en charge doivent être conservés par l'éleveur. Au bon de prise en charge est agrafée l'attestation de production correspondante. A partir de ce stade, concernant l'identification des agneaux, on parlera de « numéro de lot d'abattage ». L'attestation de production permet de connaître les agneaux qui font partie du lot d'abattage. A chaque livraison, un n° d'abattage différent est attribué à chaque éleveur. Le lien entre l'attestation de production et le bon de prise en charge est fait grâce au numéro d'élevage.	Bons de prise en charge

Centre d'attente avant abattage	Quand l'agent de collecte arrive au centre d'attente avant abattage, il renseigne le registre avec les informations suivantes : - date et heure d'arrivée - date et heure de départ - numéro du lot d'abattage - numéro d'élevage	Registre du centre d'attente avant abattage
Abattoir Carcasse sur la ligne d'abattage	Les lots d'agneaux sélectionnés pour l'IGP sont regroupés afin que l'abattage puisse s'effectuer par séries entières dans la journée. Au moment où les agneaux sont suspendus à la chaîne d'abattage, une marque bien distincte est apposée sur les crochets du premier et du dernier agneau du lot d'abattage. L'oreille numérotée reste adhérente à la carcasse pour chaque agneau jusqu'à la pesée. Chaque carcasse est identifiée au plus tard à la pesée par un numéro individuel d'abattage (quantième du jour de l'année + ordre de passage) marqué à l'encre alimentaire et sur une étiquette agrafée à la carcasse. Cette étiquette comporte les mentions suivantes : - numéro de l'élevage - numéro de lot d'abattage - numéro individuel d'abattage de l'agneau - numéro d'identification de l'agneau - la date d'abattage - le poids d'abattage - le classement	Etiquette carcasse
Carcasse : première sélection à la pesée	Après la pesée individuelle des agneaux un ticket de pesée est édité pour le lot d'abattage, et comporte : - le nom de l'abattoir, - la date et l'heure d'abattage, - le numéro du lot d'abattage, - le nom ou le code de l'abatteur, - le n° de l'élevage, - les numéros d'identification de chaque agneau, - les numéros individuels d'abattage de chaque agneau - les poids nets fiscaux de chaque agneau, - le classement de chaque agneau, La présélection est effectuée à l'abattoir à l'aide d'un tampon au niveau de la selle de l'agneau ou d'un tip tag (marque de présélection). (L'évolution informatique devrait permettre de sortir une étiquette de présélection qui remplacera alors la marque ci-dessus)	Ticket de pesée

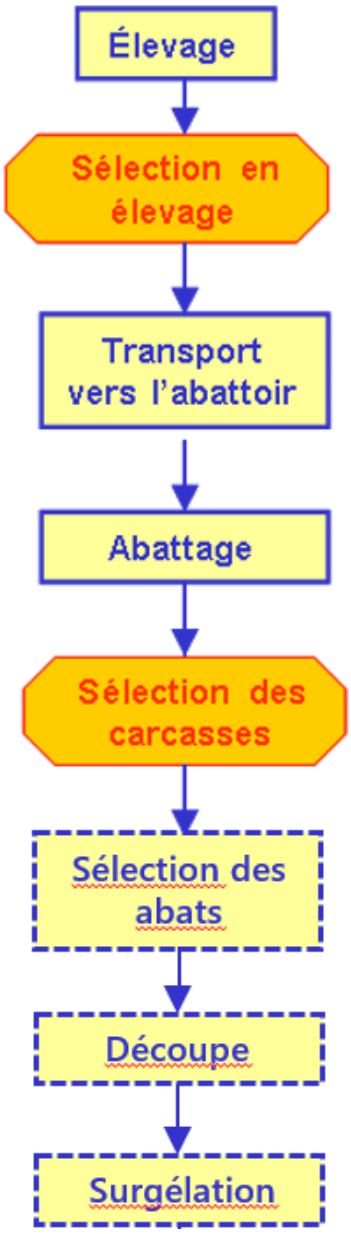
Étapes	Identification	Enregistrement
2ème sélection après ressuage	Après ressuage, une seconde sélection des carcasses est réalisée. Les carcasses destinées à la vente sont triées parmi celles porteuses de la marque de présélection en fonction des couples produit-marché, puis par destinataire. Les carcasses sélectionnées sont marquées à l'encre rouge à l'aide d'un signe distinctif. Ce marquage comporte : - l'identification de l'Organisme Certificateur et/ou de I.G.P.; C'est à ce stade que les carcasses sont identifiées, à l'aide d'un certificat de garantie d'origine (C.G.O.) prénuméroté apposé au niveau du gigot qui comporte les mentions suivantes : - le nom de l'organisation de producteurs ; - le nom et l'adresse de l'expéditeur ; - le nom du destinataire ; - le numéro de lot d'abattage qui permet de remonter toute la chaîne d'information ; - la date d'abattage ; - le numéro du CGO ; Il est tenu un registre de certification par destinataire, qui reprend les informations suivantes : - nom du destinataire, - date d'expédition, - numéro des certificats de garantie des carcasses livrées, - numéro des lots d'abattage dont sont issus les agneaux, - nombre de carcasses IGP expédiées, - poids total.	Certificat de garantie d'Origine Registre de certification
Expédition	Sur chaque facture apparaît - le nombre de carcasses, ½ carcasse ou quartiers - le poids livré - le numéro du lot d'abattage	Facture

Étapes	Identification	Enregistrement
Atelier de découpe Carcasse avant découpe	Toutes les précautions sont prises pour éviter tout risque de substitution de viande I.G.P. par une autre viande. Le stockage des carcasses d'agneaux labellisés avec I.G.P. avant découpe s'effectue dans un lieu spécifique identifié. L'atelier de découpe doit disposer de factures ou bons de livraison, précisant le nombre de carcasses livrées, les numéros des certificats de garantie et le poids total. Chaque carcasse doit être accompagnée de son certificat de garantie et de son étiquette carcasse. La découpe des viandes I.G.P. est effectuée en série selon un calendrier et des horaires. Une fiche de découpe est établie comportant : - le numéro du lot de découpe - le numéro de lot du lot d'abattage - le numéro d'abattage des carcasses du lot	Factures, bons de livraison Certificat de garantie d'origine

Abats	Chaque muscle sous vide doit être identifié par un numéro de lot ou d'étiquette spécifique I.G.P. Chaque site d'abattage et de conditionnement décrit et respecte une procédure d'identification et de traçabilité afin d'éviter tout mélange entre lots IGP et lots non-IGP. Avant inspection post-mortem, les abats doivent être disposés ou identifiés de façon à retrouver sans ambiguïté la carcasse d'origine. Après inspection, les abats IGP sont placés sur des dispositifs (chariots, bacs...) identifiés de façon spécifique ; l'identification doit mentionner un numéro de lot et/ou la date. Chaque dispositif reçoit un marquage spécifique (tampons ou boucles). Le conditionnement s'effectue en séries ininterrompues et sans risque de confusion entre lots IGP et lots non IGP. Sur chaque site est tenu un registre des abattages et des conditionnements par journée, qui indique : - date d'abattage - nombre d'abats concernés - date de conditionnement - numéro de lot de tuerie - poids conditionné - numéros d'étiquettes utilisés - destination Un code produit spécifique est affecté aux abats IGP et est mentionné sur les documents de livraison et de facturation**.**	Étiquette spécifique Registre des abattages et des conditionnements
U.V.C.	Les morceaux de découpe sont conditionnés en U.V.C. (Unité de Vente Consommateur) identifiées par des étiquettes prénumérotées spécifiques à la découpe I.G.P. Le conditionnement en U.V.C. avec mise sous film et pose des étiquettes U.V.C. numérotées est impérativement réalisé à la suite de la découpe de façon à ce que les morceaux de découpe soient identifiés à la sortie de l'atelier de découpe. Les U.V.C. sont identifiés par le numéro d'étiquette. La traçabilité est assurée par la tenue d'une comptabilité matière/étiquette qui permet de reconstituer les carcasses ayant servi à la découpe et de comptabiliser, pour chaque carcasse, le nombre et le poids de morceaux de découpe étiquetés ainsi que le nombre d'étiquettes utilisées.	Étiquette U.V.C. Comptabilité matière / étiquette
Surgélation	La surgélation donne lieu à la tenue d'enregistrements spécifiques mentionnant : – la référence au lot d'origine – le poids et le nombre de pièces entrés en surgélation – la date de surgélation – le n° de lot attribué Chaque conditionnement est identifié individuellement par une étiquette numérotée portant les mentions relatives à l'IGP. Tenue d'une comptabilité matière et étiquettes	Registre de surgélation Étiquette Comptabilité matière et étiquettes

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT AGRICOLE

5.1 Schéma de vie



5.2 Elevage

5.2.1. Origine Génétique

Pour les mères sont retenus des sujets provenant de races présentant des aptitudes confirmées pour le désaisonnement, la lutte naturelle et une bonne précocité des agnelles :

- races rustiques, en race pure : Lacaune viande, Blanche du Massif Central (BMC), Causse du Lot et Romane ;

- ou semi-rustiques : Charmoise ou femelles issues du croisement des races rustiques citées ci-dessus avec les races bouchères suivantes: Berrichon, Charollais, Ile de France, Rouge de l'Ouest, Suffolk, Texel.

Pour les pères, les éleveurs font appel à des béliers de races bouchères afin d'obtenir une bonne conformation des agneaux commercialisés, compatible avec le marché traditionnel de l'« Agneau du Périgord ». Ils sont choisis parmi les races à viande suivantes : Berrichon, Charollais, Ile de France, Rouge de l'Ouest, Suffolk, Texel.

Le choix des races de brebis permet à l'éleveur de conduire son troupeau en lutte naturelle exclusivement.

5.2.2. Conduite d'élevage

Les bâtiments d'élevage disposent d'une bonne ventilation avec des entrées basses et des sorties hautes sans courants d'air sur les animaux. Chaque brebis suitée dispose d'au minimum 1.5 m^2, et chaque agneau sevré dispose de 0.5 m^2.

La litière est composée de paille ; les sciures ou matières synthétiques sont exclues. Elle est renouvelée afin d'avoir une litière sèche et souple. Les caillebotis sont interdits.

Le vidage et le nettoyage des bâtiments sont réalisés de manière approfondie une fois par an minimum.

5.2.3. Conduite alimentaire du troupeau

Le troupeau reproducteur est alimenté durant une période minimum de 7 mois par an au pâturage, où il trouve l'essentiel de son alimentation.

La conduite au pâturage :

Le pâturage se fait sur les prairies naturelles ou temporaires et les parcours.

L'éleveur utilise les zones de parcours strict, c'est à dire les zones où la récolte de fourrages est rendue impossible par les conditions agronomiques (pentes, pédologie, pluviométrie, accès du matériel, dimension des parcelles). Ces zones, appelées traditionnellement en Périgord les picadies, sont caractérisées par des sols maigres, caillouteux, ou pentus, zones de taillis ou boisés, mais toujours non mécanisables. Sur chaque élevage de la zone on retrouve ces terrains à faible potentiel (500 à 600 kilos de matières sèche annuelle), que seules les brebis à faibles besoins sont capables de valoriser.

Les fourrages récoltés :

Cultivés en totalité dans l'aire géographique et en majorité sur l'exploitation, ils proviennent :

- des prairies naturelles ou cultivées, à base de graminées et légumineuses fourragères,
- des cultures dérobées, essentiellement sur les exploitations de petite taille ou n'ayant que peu de surfaces disponibles pour l'alimentation du troupeau ovin.

5.2.4. Conduite alimentaire des agneaux

La naissance des agneaux fait l'objet d'une attention particulière. L'éleveur met en œuvre toutes les dispositions pour assurer les meilleures conditions de confort et de bien être aux brebis et à leurs agneaux. Misant sur l'instinct maternel de la mère, plutôt que sur des techniques de production artificielle, il privilégie et consolide la relation au sein des couples mères – agneaux.

Pendant la période de mise-bas, l'éleveur aménage des cases ou des parcs d'agnelage permettant d'isoler les mères avec leur(s) agneau(x) du reste du troupeau. Cette période « d'intimité » d'au minimum 24h favorise l'adoption et renforce l'immunité des jeunes, par la tétée du colostrum de leur mère.

L'agneau est alimenté à volonté par tétée au pis de sa mère, pendant 60 jours minimum. Il vit en permanence avec sa mère jusqu'au sevrage.

Durant les premiers jours, l'agneau se nourrit exclusivement du lait maternel. Il lui arrive parfois de se saisir de brins de fourrages ou autres aliments qui ne lui sont pas destinés et ce, dans des proportions tellement minimes (en raison de sa physiologie digestive et de son jeune âge, il ne peut se nourrir que de lait maternel) que l'on ne peut considérer cela comme faisant partie d'une ration alimentaire. En effet la physiologie digestive dans son jeune âge ne permet à l'agneau de se nourrir que par le lait maternel.

Ainsi il ne faut pas confondre ce qui fait partie de son alimentation et ce que l'on doit considérer comme "grignotage" d'aliments dû à la curiosité, caractéristique propre à tout jeune animal.

Au-delà de cette première phase, entre 10 jours minimum et 30 jours maximum, les agneaux commencent à avoir accès à une alimentation solide. Les agneaux ont à leur disposition dans un parc sélectif un aliment complémentaire spécifique et des fourrages. Selon l'époque de l'année et la conduite, ils commencent à consommer des fourrages en vert au pâturage avec leur mère ou des fourrages distribués en bergerie (foin). La part de l'alimentation lactée diminue progressivement au profit de l'aliment complémentaire et des fourrages.

La transition alimentaire menée progressivement entre la phase lactée et la phase aliment complémentaire + fourrages permet d'assurer une croissance des agneaux régulière et « sans à-coup ». Cette surveillance et cette attention particulières accordées à cette phase de transition alimentaire, gage d'une bonne qualité de la viande et du gras tout au long de l'année, signent aussi la spécificité de l' « Agneau du Périgord. »

De 60 jours jusqu'au sevrage la part de l'alimentation lactée continue à diminuer au profit des fourrages et de l'aliment complémentaire.

Durant la période de finition, c'est-à-dire du sevrage jusqu'à l'abattage l'agneau se nourrit de fourrages secs ou sur pied et d'aliment complémentaire à base de céréales entières ou aplaties.

L'aliment complémentaire est préparé à la ferme ou acheté dans le commerce auprès de fabricants d'aliments et respecte les dispositions suivantes :

Grains de céréales et produits dérivés,
Graines ou fruits oléagineux et produits dérivés hors sources de palme et de palmiste
Graines de légumineuses et produits dérivés
Tubercules, racines et produits dérivés
Canne à sucre et produits dérivés
Autres graines et fruits et produits dérivés
Fourrages déshydratés
Minéraux et produits dérivés excepté farine d'os dégélatinisés et cendres d'os
Sous-produits de fermentation des micro-organismes autorisés : Levures et composants de levures (levures de bière) ; Vinasse [CMS (solubles de mélasse condensées)] ; Sous-produits de la fabrication d'acide L-glutamique ;
Amidon ; amidon prégélatinisé ; Mono et diglycérides d'acides gras ; Propane-1,2-diol (propylène glycol)

Seuls sont autorisés dans l'alimentation les végétaux, coproduits, aliments complémentaires issus de produits non transgéniques.

Les additifs suivants sont exclus :

Catégories d'additifs	Groupes fonctionnels
1. Additifs technologiques	c. émulsifiants d. stabilisants e. épaississants f. gélifiants h. substances pour le contrôle de contamination de radionucléides j. correcteurs d'acidité k. additifs pour l'ensilage l. dénaturants
2. Additifs sensoriels	a. colorants
3. Additifs nutritionnels	c. acides aminées, leurs sels et produits analogues d. urée et ses dérivés
4. Additifs zootechniques	a. améliorateurs de la digestibilité b. stabilisateur de la flore intestinale c. substances qui ont un effet positif sur l'environnement d. autres additifs à l'exception du chlorure d'amonium qui est autorisé
5. Cooddiostatiques et histomonostatiques	

Les valeurs autorisées :
Matières azotées totales (MAT) : 17% maximum
Matières grasse (MG) : 5% maximum

Composition en céréales dans l'alimentation complémentaire :
- 50% minimum de grains de céréales et produits dérives
- 15% maximum de dérivés de grains de céréales

Spécificité de la présentation des céréales dans les aliments complets :
Les céréales sont proposées uniquement en grains entiers ou aplatis.

Cet aliment complémentaire caractérisé par le mode de présentation des céréales (grains entiers ou aplatis exclusivement) est un point primordial garantissant la typicité de la viande d' « Agneau du Périgord » : gras blanc ou très légèrement coloré et ferme.

L'ensilage et l'enrubannage sont interdits pour l'alimentation des agneaux.
Comme pour le troupeau reproducteur, les fourrages sont produits dans l'aire géographique et en majorité sur l'exploitation.

Tout au long de sa croissance, l'agneau dispose à volonté d'une eau propre et claire.

5.2.5 Choix des agneaux à commercialiser

Le tri des agneaux en élevage consiste à présélectionner, en fin d'engraissement, les agneaux qui pourraient bénéficier de l'IGP.

L'éleveur évalue à l'œil le rebondi des gigots et leur conformation, un palpé lombaire est réalisé systématiquement. S'il sent les apophyses de la colonne vertébrale, il écarte l'agneau qui n'a pas encore atteint son optimum de finition.

Il vérifie également si chaque agneau retenu a bien un âge compris entre 80 et 180 jours à l'abattage.

Il exclut du lot les agneaux ayant reçu une alimentation artificielle ou ceux n'entrant pas dans la fourchette d'âge (80-180 jours).

5.3 Conditions de transport et d'attente avant abattage

Afin de conserver toutes ses qualités à la viande, il convient d'éviter pendant le transport et l'attente avant abattage tout stress aux animaux.

Le temps de trajet entre l'exploitation et l'abattoir est limité à 8 heures.

Le délai entre l'enlèvement et l'abattage est ~~donc~~ de 4 jours maximum.

Pendant la période d'attente et de repos avant abattage, les agneaux disposent de conditions de vie et de bien être satisfaisants ; leur abreuvement est assuré en permanence. Ils disposent d'une litière végétale et sont hébergés dans de bonnes conditions de confort (surface, ambiance, calme, propreté).

Si la période de repos dépasse 1 jour, une alimentation de même nature que celle qu'ils avaient habituellement est assurée.

5.4 Abattage

Une première sélection des carcasses est réalisée avant le ressuage. Elle consiste à présélectionner et à identifier les carcasses répondant aux critères objectifs issus de la pesée et du classement :

- le poids de carcasse (entre 15 et 21 kg),
- la conformation (E,U ou R sur la grille EUROP)
- l'état d'engraissement (2 ou 3 sur la grille EUROP)

5.5 Sélection finale des carcasses

La sélection finale des carcasses ne se réalise qu'après le ressuage, dans la salle de stockage. L'examen à froid permet de mieux apprécier la couverture de gras, sa couleur, ainsi que la couleur de viande.

Elle consiste en un tri des carcasses selon les caractéristiques suivantes :

- <u>La qualité de gras :</u>

Le gras blanc ou très légèrement coloré devra être de consistance ferme à l'exclusion de gras mous dits « huileux » et/ou fortement colorés. La sélection sur le gras se fait visuellement par la couleur et obligatoirement par le toucher pour la consistance.

L'appréciation de la couleur et de la tenue du gras s'appuie sur la grille d'appréciation de la qualité du gras mise en place par l'Institut de l'Elevage. Ainsi les carcasses notées 3 ou 4 sont exclues.

Echelles de couleur et de tenue du gras

Pour la couleur du gras :

Echelle d'intensité	Descriptif
1	Gras blanc sur la totalité de la carcasse
2	Gras très légèrement coloré sur toute ou partie de la carcasse
3	Gras coloré : jaune, orangé ou marron clair sur toute la carcasse ou plus

	fortement coloré sur une partie seulement de la carcasse
4	Gras fortement coloré sur l'ensemble de la carcasse

Pour la tenue du gras :

Echelle d'intensité	Descriptif
1	Gras très ferme : le gras de couverture est ferme sur la totalité de la carcasse.
2	Gras ferme : le gras de couverture est ferme mais peut présenter des imperfections notamment au niveau du dos.
3	Gras mou sur la totalité de la carcasse
4	Gras très mou et huileux sur la totalité de la carcasse

- La couleur de la viande : elle s'apprécie à froid ; elle doit être ~~blanche à~~ rosée claire.

Sont déclassées les carcasses ne répondant pas aux conditions précitées ainsi que celles présentant des défauts dans le processus d'abattage tels que les hématomes, les défauts d'arrachage, et le processus d'étiquetage.

5.6 Sélection des abats

Les abats sont issus de carcasses conformes aux critères du présent cahier des charges au moment de leur séparation.

Les abats à l'exception des rognons sont séparés de la carcasse avant sa pesée, une fois les critères d'origine et d'état d'engraissement vérifiés. Seuls sont conservés pour l'IGP les abats ne présentant pas de défauts d'aspect et d'odeur.

Les abats sont refroidis immédiatement après la séparation de la carcasse, pour atteindre une température interne de 3°C avant expédition.

Les abats sont regroupés par lot journalier, ils sont identifiés par le numéro de lot d'abattage.

5.7 Surgélation

La congélation de la viande et des abats est exclue, seule la surgélation est admise.

5.7.1 – Délais de surgélation

Pour la viande, le délai maximum entre abattage et mise en surgélation est de 5 jours.

Pour les abats, le délai maximum entre abattage et mise en surgélation est de 3 jours.

5.7.2 – Méthode de surgélation

Les produits sont surgelés par un procédé qui permet d'atteindre une température à cœur de –18°C dans un délai maximum de 10 heures.

5.7.3 - Conditionnement

Certains produits peuvent nécessiter une mise en conditionnement avant l'opération de surgélation.

Les produits surgelés sont conditionnés et stockés à une température négative permettant le maintien à -18°C au cœur du produit.

La date de durabilité minimale (DDM) est de 18 mois maximum.

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

Géographiquement, le Périgord se situe dans le quart Sud-Ouest de la France, il est centré sur le département de la Dordogne, limitrophe des pays girondins et charentais à l'ouest, du Limousin et du Quercy à l'est et de l'Agenais au sud. Comme toutes les régions plutôt pauvres, la Dordogne a longtemps été un département éleveur de moutons. Les éleveurs ovins du Périgord ont développé un savoir-faire spécifique de production ovine lié aux contraintes de leur territoire et ont mis en place un système d'élevage combinant toutes les ressources disponibles. Dans un contexte de petite exploitation, en système mixte de polyculture–élevage, où l'élevage ovin a pour vocation de valoriser les espaces peu productifs, le choix d'une race rustique ou semi-rustique pour les mères s'est imposé naturellement. Cela permet à l'éleveur, d'alimenter et faire reproduire les brebis toute l'année sur les ressources de l'aire géographique (fourrages, pâtures et parcours), tout en conservant assez de céréales et le meilleur du foin pour finir les agneaux. La spécificité de l' « Agneau du Périgord » est principalement liée à cette conduite traditionnelle des agneaux : une période d'allaitement au pis de la mère suivie d'une période de finition avec une alimentation à base de fourrages et de céréales entières ou aplaties qui sont à l'origine de la qualité et la réputation de l' « Agneau du Périgord ».

6.1. Spécificité de l'aire géographique

Le Périgord est une vaste zone de piémont inclinée selon une pente Nord-Est Sud-Ouest, creusée par 4 rivières et leurs nombreux affluents, qui permet de passer graduellement du Plateau des Millevaches en Limousin (alt 480 m) à la basse vallée de la Dordogne (alt 8 m). Ce relief façonné par l'émergence de la chaîne alpine à l'ère tertiaire a globalement bousculé, fracturé, relevé et érodé la zone de contact entre le vieux massif hercynien et les dépôts calcaires et sédimentaires de la plaine. Dans les roches cristallines du Périgord septentrional, les eaux ont creusé de profondes vallées aux versants abrupts et aux gorges étroites. Dans le Périgord central, l'érosion a creusé des vallées larges laissant apparaître tantôt des reliefs en corniches tantôt des pentes douces tapissées de débris calcaires.
Le relief tout en plateaux, collines, coteaux et vallons en fait un paysage de type bocager, continuellement changeant, dont l'horizon souvent proche est toujours limité par des bois, des bosquets ou simplement des buissons ou des haies.
Les vallées, seules zones riches en alluvions et propices à l'agriculture, contrastent avec les plateaux et les collines secs et pauvres.

Dans ses grands traits le climat périgourdin est globalement tempéré, de type océanique, caractérisé par une pluviométrie moyenne (850 mm) répartie sur 130 jours en moyenne et une température moyenne douce (12°C). Avec des hivers et des étés bien accusés, et des demi-saisons très variées, il subit aussi des influences continentales en hiver et presque méditerranéennes en été. A cause de sa situation de zone de transition il se caractérise également par une très grande variabilité.

La présence des moutons en Périgord attestée depuis 6000 ans est restée constante et importante jusqu'au 19ème siècle. En 1809 le cheptel ovin est estimé comme 4 à 5 fois plus important que le cheptel bovin. Il s'élève à plus de 667 400 têtes et se répartit sur tout le département.

Comme partout à cette époque, les moutons ont pour vocation de produire d'abord et avant tout de la laine, si précieuse à la fabrication des vêtements, ainsi que du fumier. La production de viande est un sous-produit surtout destiné à la consommation familiale des éleveurs, même si on constate déjà des traces d'une valorisation particulière au travers de la gastronomie locale. Dans la deuxième moitié du 19ème siècle, plusieurs écrits convergents montrent une évolution de l'élevage vers la production de viande.

En 1938 encore, la Dordogne se classe parmi les cinq premiers départements français pour le nombre d'ovins. Ce cheptel, après avoir beaucoup diminué après la dernière guerre, s'est reconstitué depuis de façon significative.

La production ovine occupe sur les exploitations une fonction de valorisation des zones peu productives sur le plan agronomique.

Ces contraintes sont à l'origine de la sélection de brebis de races reconnues et sélectionnées pour leur rusticité, leur endurance, leur sobriété, leur capacité à pâturer sur des parcours pauvres, leur aptitude à dessaisonner et à nourrir sans difficulté leur agneau. Le déploiement des effectifs s'appuie aujourd'hui sur plusieurs races (race pure ou en croisement) : la race Lacaune viande, la Blanche du Massif Central, la Romane, la Causse du Lot et la Charmoise. Ces races rustiques ou semi-rustiques sont élevées en croisement avec des béliers améliorateurs. Les croisements sont maîtrisés par les éleveurs et le choix de la race des pères se porte sur les accouplements permettant soit d'améliorer la carcasse des agneaux, soit de conserver les qualités maternelles des futures mères : rusticité, aptitude au dessaisonnement et à la lutte naturelle.

Le système alimentaire mis en place par l'éleveur répond aux mêmes contraintes : l'enjeu est de savoir utiliser et valoriser au mieux ses ressources pour produire tout au long de l'année, de façon certaine, des agneaux de qualité.
L'éleveur s'attache à organiser l'alimentation du troupeau, en veillant à ajuster les disponibilités alimentaires en fonction des besoins alimentaires des brebis et des jeunes selon leurs stades physiologiques respectifs.
Cela conduit l'éleveur à élaborer un calendrier d'alimentation complexe, qui associe à l'optimum les parcours, les prairies pâturées, les surfaces fourragères, en tenant compte pour chacune de leur surface et de leur rendement potentiel, et éventuellement de leur distance d'éloignement de la bergerie.
Le cheptel, réparti en troupeaux homogènes selon les besoins physiologiques (brebis gestantes ou allaitantes, agnelles pour la reproduction) est conduit sur les parcours selon un calendrier qui permet de valoriser et d'optimiser toutes les ressources végétales, tout en respectant les besoins alimentaires de toutes les catégories d'animaux.
La vie d'un « Agneau du Périgord » se déroule en 2 étapes : la période d'allaitement où l'agneau suit sa mère et la période de finition où il fait l'objet de toutes les attentions : espace réservé et alimentation de premier choix.
Dans cet espace réservé, l'éleveur distribue aux agneaux une ration spécifique composée d'un mélange équilibré à base principalement de céréales en grains entiers ou aplatis complété par un bon foin de graminées et de légumineuses.
Cette complémentation à la tétée devient la ration principale des jeunes au fur et à mesure que l'allaitement diminue.
Cette alimentation est à la base d'une croissance plus harmonieuse et rapide de l'« Agneau du Périgord ».

6.2. Spécificité du produit

L'« Agneau du Périgord » est un agneau jeune (entre 80 et 180 jours) et léger (entre 15 et 21 kg). Il présente une bonne conformation avec des masses musculaires développées sur un squelette fin. Sa carcasse est exempte de déchirures ou d'hématomes. La couleur de la viande est rosée claire. Le gras est blanc ou très légèrement coloré**,** de consistance ferme, caillé uniformément, et non huileux.

6.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit

Le lien causal est fondé sur la qualité et la réputation de l' «Agneau du Périgord ».

L'irrégularité importante des conditions climatiques de la zone associée à un faible potentiel agronomique, ont contribué à une adaptation des systèmes d'élevage qui produisent aujourd'hui l' « Agneau du Périgord ».

Les terrains humides du Périgord Vert comme les causses secs du Sarladais et les terrains jurassiques offrent des possibilités de parcours qui conviennent bien aux ovins souvent seuls à pouvoir valoriser ces terrains pauvres et ces parcelles exiguës, difficiles d'accès, en pentes fortes, appelées communément « picadies ».

Face à la grande variabilité des précipitations et des températures, le paysan périgourdin, jamais assuré d'une pluviométrie ou d'une température adéquate pour ses cultures a pris l'habitude de diversifier ses productions en répartissant les risques sur plusieurs productions principales.
Ce type de paysage et ces conditions du milieu ont favorisé le maintien d'exploitations petites et morcelées, ayant conservé longtemps une économie de type autarcique, cherchant à tirer le meilleur parti de toutes ses ressources propres, agronomiques et humaines. Le système de polyculture-élevage y est dominant.
L'élevage ovin est ainsi souvent associé à une production de céréales, valorisée en partie par l'alimentation du troupeau ovin, à côté d'une ou plusieurs autres productions.

A partir du début du 20ème siècle, la production de viande a remplacé la production de laine et les éleveurs périgourdins suivant l'évolution générale commencent à s'intéresser au progrès génétique.
Trois races se développent alors en Périgord : les races Charmoise, Berrichonne de l'Indre et Causse du Lot. Aujourd'hui ces races ont vu leurs effectifs diminuer au profit principalement de trois autres races : la race Lacaune type viande, la race Blanche du Massif Central, la race Romane. Cependant les races ancestrales, notamment la Charmoise et la Causse du Lot, ont connu un certain renouveau durant la dernière décennie.

L'utilisation de ces races rustiques induit des pratiques en cohérence avec la prise en compte des différentes caractéristiques de ce territoire.

La spécificité de l' « Agneau du Périgord » est principalement liée à cette conduite traditionnelle des agneaux: une période d'allaitement au pis de la mère suivie d'une période de finition avec une alimentation à base de fourrages et de céréales entières ou aplaties.

La couleur claire de la viande d' « Agneau du Périgord » est liée à deux éléments complémentaires dans la méthode d'obtention du produit: l'âge de l'agneau à l'abattage (maximum 180 jours) et la période d'alimentation lactée, en effet l'agneau est allaité au pis de sa mère pendant au minimum 60 jours.

Le gras blanc ou très légèrement coloré et ferme provient d'une alimentation spécifique en phase de finition. Cette alimentation est à base de fourrages et d'un aliment complémentaire à base de céréales en grains entiers ou aplatis exclusivement. Ce complément alimentaire spécifique en finition confère à la viande d'« Agneau du Périgord » un gras intrinsèque équilibré.

L'« Agneau du Périgord » est une production traditionnelle attachée au terroir périgourdin. C'est un mets à caractère festif se décline sous de multiples formes mais qui a toujours une place de choix dans les repas.
Il est mis en avant dans de nombreuses recettes et parfois célébré comme « l'autre pépite du Périgord ».

7) REFERENCES CONCERNANT LA STRCTURE DE CONTROLE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Adresse : Arborial – 12, rue Rol Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil cedex
Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).
Adresse : 59 boulevard Vincent Auriol
75703 Paris Cedex 13
Tél : 01.44.97.17.17
Fax : 01.44.97.30.37
La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 37 du règlement (UE) n° 1151/2012, la vérification du respect du cahier des charges avant la mise sur le marché est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site Internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

8) ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage comporte la dénomination enregistrée du produit et le symbole IGP de l'Union européenne dans le même champ visuel.

Toute viande IGP doit être accompagnée d'un Certificat de Garantie d'Origine (C.G.O.) (carcasse) ou porteur d'une étiquette U.V.C. (découpe).

9) EXIGENCES NATIONALES

Le tableau suivant présente les principaux points à contrôler du cahier des charges et leurs méthodes d'évaluation.

POINT A CONTROLER	VALEURS CIBLE	METHODE D'EVALUATION
Animal né et élevé dans l'aire géographique	Localisation de la naissance et de l'élevage dans l'aire géographique	Vérification visuelle et documentaire
Origine génétique	Mères de races rustiques ou semi-rustiques citée en 5.2.1 Pères de races bouchères citées en 5.2.1	Vérification visuelle et/ou documentaire
Elevage des brebis mères	Au moins 7 mois de pâturage	Vérification visuelle et/ou documentaire
Alimentation des agneaux	Lait maternel jusque 60 jours minimum Présentation des céréales en grains entiers ou aplatis	Vérification visuelle et/ou documentaire
Age à l'abattage	Agneau âgé de 80 à 180 jours	Vérification documentaire
Conformation de la carcasse	Entre 15 et 21 kg de poids carcasse. Conformation E, U, ou R, état d'engraissement 2 ou 3.	Vérification visuelle et/ou documentaire
Couleur de la viande et aspect du gras	Couleur rosée claire, gras blanc ou très légèrement coloré et ferme	Vérification visuelle